

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ «ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ»

по направлению подготовки: 19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

по профилю «Технология мяса и мясных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТММП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технология мясных и молочных продуктов»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Пищевая микробиология» являются:

- а) формирование представления об основных факторах порчи пищевых продуктов микроорганизмами;
- б) формирование знаний о положительной роли микроорганизмов при изготовлении ряда пищевых продуктов;
- в) введение в круг факторов влияющих на предотвращение порчи продуктов питания микроорганизмами;
- г) выработка навыков работы с оригинальными и адаптированными микробиологическими текстами.

2. Содержание дисциплины «Пищевая микробиология»:

Санитарно-опасные группы микроорганизмов

Микрофлора мяса и мясных продуктов.

Микрофлора молока и молочных продуктов.

Микрофлора яиц и яйцепродуктов.

Микрофлора рыбы и рыбной продукции.

Микрофлора консервов.

Роль микроорганизмов в пищевых производствах: хлебопечение, виноделие, пивоварение.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) основные микроорганизмы порчи пищевых продуктов;
- б) основные полезные группы микроорганизмов, используемые в пищевой индустрии;
- в) методы анализа микроорганизмов в пищевых продуктах.

2) Уметь:

- а) использовать в знания микробиологии в профессиональной деятельности, подходы и методы в контроле качества пищевых продуктов;
- б) анализировать, оценивать информацию, полученную при микробиологическом анализе, планировать и осуществлять свою деятельность с учетом результатов этого анализа.

3) Владеть:

- а) навыками проведения микробиологического анализа пищевых продуктов;
- б) навыками предотвращения развития микробиальной порчи пищевых продуктов;
- в) навыками применения микроорганизмов для изготовления пищевых продуктов.

Зав.каф. ТММП



Ежкова Г.О.